

Gasthof Hausmann

Herzlich willkommen im Gasthof Hausmann!



Unser Gasthof ist der ältesten Gasthof im Familienbesitz weltweit, seit 1536 betreibt unsere Familie diesen Gasthof. Im Jahre 1900 übernahm die Tochter den Betrieb, so wurde aus Denhard nun Hausmann. Eine sehr lange Tradition, diese aufrecht zu halten, aber auch in die neue moderne Zeit zu führen, ist nicht immer einfach, wir hoffen, dass uns der Spagat zwischen den Zeiten glückt!



Wir geben uns die größte Mühe, frisch für Sie Ihre Speisen zu zubereiten, deshalb kann es manchmal zu längeren Wartezeiten kommen, bzw. zu Engpässen bei den Waren, dass dadurch ein
Speise nicht mehr vorrätig ist.

Wir bitten hier für um Verständnis.

Ihr Team vom Hausmann

(1) mit Farbstoff (2) konserviert (3) Mit Nitritpöckelsalz (4) mit Antioxidationsmittel
(5) geschwefelt (6) mit Süßungsmittel (7) Coffein (8) mit Phosphat (9) chininhaltig (10) mit Liebe gekocht




Gasthof
Kausmann



Unsere besondere Empfehlung:

Spätzle-Tartufo

Eine Spezialität aus dem Süden
trifft auf die hessische Küche:
Knöpfle in einer Tartufo-Sahne-Soße
mit gebratenem Hähnchenfilet

(10)

21,90

Hirschbraten

Saftiger Hirschbraten
Nach alter Tradition gegart
In einer modernen Dill-Rahm-Soße
dazu Butterknöpfle

(1) (4) (7) (10)

23,90



Gasthof Hausmann



Vorspeisen:

Beginnen Sie doch Ihre kulinarische Reise mit einer Vorspeise. Klassisch bieten wir Ihnen hier Salat oder eine Tasse Suppe an.

Apfel-Meerrettich Suppe



7,90

eine eigene Kreation aus vielen guten Dingen, die sich harmonisch zu einem Feuerwerk des Geschmacks entfalten

(5) (10)

Bouillon mit Einlage

6,90

nach alter Tradition aus Knochen und Fleisch gekocht, mit Wurzel-Gemüse.

Darin selbstgemachter Eierstich und Nudeln

(10)

gemischter Salatteller

6,90

aus verschiedenen frischen Salate zusammen gestellt, mit einem hauseigenem Joghurt Dressing mit Kräutern

(2) (10)



Gasthof Hausmann



Eintöpfe haben eine alte Tradition in Deutschland. Einst das einfache Essen der Landbevölkerung haben sie sich auf die Speisekarte der gehobenen Restaurants hoch gearbeitet. Wie sagte schon mein Opa: Eintopf essen geht immer!

Brandensteiner Eintopf



13,90

die hessische Antwort auf das Chili con carne, nach überliefertem Rezept von der Burg. Mit Kraut, Bohnen und Rinderhackfleisch, dazu Brot oder Brötchen (2) (10)

Paprika-Gulasch Eintopf



13,90

in Anlehnung an ein altes Rezept aus der Feldküche meines Opas, mit magerem Rindfleisch der Region, herzhaft gewürzt und fruchtig, dazu reichen wir Bauernbrot oder Brötchen (2) (4) (10)

hessischer Linseneintopf



13,90

gekocht nach Oma's Rezept im großen Topf, mit einer reinen Rindswurst aus der Region und Brot oder Brötchen (3)(8)(10)



 Gasthof
Kausmann



Schnitzel-Spezialitäten

Frankfurter Schnitzel



21,90

Das klassische Schweineschnitzel aus der Oberschale nach Wiener Art, mit grüner Soße nach Frankfurter Rezeptur und dazu Pommes (3) (10)

Koch-Käse-Schnitzel



15,50

Das klassische Schweineschnitzel aus der Oberschale nach Wiener Art, mit Kochkäse und Kümmel dazu Pommes (10)

Pilz-Rahm-Schnitzel



15,50

Das klassische Schweineschnitzel aus der Oberschale nach Wiener Art, mit Champignons im Rahm und dazu Pommes (10)



Gasthof Hausmann



Käsespätzle-Pfanne



13,90

Wenn eins nicht fehlen darf, dann sind es die Käsespätzle hier in der Region. Bauernknöpfe mit Röstzwiebeln und verschiedenen Käse gebraten, dazu einen gemischten Salatteller mit Joghurt Dressing

(2) (4) (10)

Paar Rindswürste mit Pommes



10,90

Die hessischen knackigen Rindswürste im Natursaitling fein und leicht geräuchert, mit Pommes

(2)(3)(4)(10)

Currywurst „Adlon“

14,90

Die Liebhaber der Currywurst sagen:

„Nahe am Original, aber besser!“

Die doppelte Rindswurst als Currywurst in einer hausgemachten pikanten Tomaten Curry Soße, dazu reichen wir Pommes

(2) (3) (4) (8) (10)

Hessischer Handkäse mit Musik



12,90

Das klassische hessische Abendessen!

Handkäse mit Zwiebeln, in Essig und Öl, dazu Bauerbrot und Butter

(10)




Gasthof
Hausmann



Empfehlung der Weine






Gasthof
KAUSMANN



Unsere kleine Weineempfehlung:

Secret Royal - aus dem Jahrgang 2020 aus Frankreich
Vereinigt weiblichen und männlichen Weinkörper, kraftvoll und elegant zusammen 14 % vol. 0,75 l 39,00

Appassimento Cantina di Negrar 2020 aus Italien
Der volle Geschmack aus dem berühmten Weinbaugebiet Valpolicella, Wärme und Frucht aus dem sonnigen Italien mit 14 % vol. 0,75 l 39,00

Amarone della Valpolicella 2018 aus Italien
Vollmundig mit viel Tiefe taucht man hier in die hohe Kunst des Rotweines ein, er strahlt Würde und Gemütlichkeit aus, ein Muss für Genießer 0,75 l 48,00

Winnaker Selection vom 2023 aus Italien
Sommererwählter Primitivo - Negroamaro aus dem Süden Italiens, Apulien. Jung und doch schon reif für den Genuss. 14 % vol. 0,75 l 25,90

Merlot - Gimmeldinger Meerspinne 2018
Ein Merlot aus Deutschland, der im Barrique Fass gelagert und gereift wurde. Mit 13 % vol. etwas leichter aber durch die Reife mit Tiefe. 0,75 l 39,00